



• Keuken Panama, gemaakt van polyester met een hoogglanslaklaag. Het blad is van corian en twintig centimeter dik. De keuken staat op echte roestvrijstalen plinten.

Foto's Jan Verhoeff

## Italiaanse keukens uit de polder

Een keuken moet volgens Bert van Vlijmen passen bij de gebruiker. En daarvoor neemt de binnenuitgever architect die onlangs een keukenspecialzaak opende in Vinkel de tijd. „Of een keuken mooi is, komt op de tweede plaats.”

### Keukens

door Paul Geerts

**B**ert van Vlijmen (46) moet niets hebben van zaken waar op een beperkt vloeroppervlak tientallen keukens staan opgesteld. Van gestileerde hokjes, uiteenlopend van klassiek tot modern, die slecht zijn verlicht. Omdat de keuken dan niet tot zijn recht komt, legt hij uit. Evenmin gelooft hij in agressieve verkooptechnieken. Hij moet er niet aan denken om de klant na amper een uur al een voorlopig koopcontract onder de neus te duwen. „Want het wordt niets als de consument zelf niet wil.” Van Vlijmen is vastbesloten. Nadat hij een aantal jaren werkte bij een keukenspecialzaak in Bostel, startte hij onlangs zijn eigen showroom. Op een onverwachte locatie, in het landelijk

gelegen Vinkel, is hij vastbesloten om het helemaal op zijn eigen manier te doen. Nee, Van Vlijmen heeft niet de wijsheid in pacht, maar zijn liefde voor het ontwerpen overvleugelt simpelweg zijn commerciële capaciteiten.

### Indeling

Hij komt niet uit het niets. Nog geen vijf jaar geleden kreeg hij voor een ontwerp van zijn hand een zogenaamde KIM-award, de belangrijkste keukenprijs in Nederland. Met zijn ontwerp van een kleine keuken vertegenwoordigde hij ons land vervolgens in Londen, waar de keukens van ontwerpers wereldwijd door een jury werden beoordeeld. Opnieuw viel hij in de prijzen. Zijn sterkste kant, vindt Van Vlijmen, is dat hij goed kan adviseren. Omdat een ontmoeting met de keukenontwerper al

snel een aantal uren kost, werkt hij meestal op afspraak. Om alle wensen van de klant zo goed mogelijk te kunnen inventariseren.

En het liefst beperkt hij zich niet tot de keuken alleen, maar neemt hij het ontwerp van de hele woning voor zijn rekening. Die wens loopt parallel aan een ontwikkeling: de Nederlandse keuken wordt volgens Van Vlijmen steeds groter. En in zo'n grote keuken is steeds vaker plaats voor een keukeneiland.

De afgestudeerde binnenuitgever vindt dat een dergelijke keuken in de woning moet passen. Want aan een goede indeling, daaraan gaan veel mensen voorbij. Volgens hem is het storend als je tijdens het koken steeds van de ene naar de andere kant van de keuken moet lopen. „Ik leg daarom precies uit hoe het in elkaar zit, probeer ervoor te zorgen dat alles binnen handbereik is. Indeling en ergonomie zijn het belangrijkste. Of een keuken mooi is, komt op de tweede plaats. Als je dat als uitgangspunt neemt, is de keuken ook nog na langere tijd mooi.”

Zijn keus is niet gevallen op Hollandse keukens. Evenmin

op Duitse. Een zwak heeft Van Vlijmen voor de ontwerpen van Italiaanse bedrijven, omdat ze vaak kloppen tot in de details.

### Vernieuwing

„Ik hou van de vernieuwing. Bovendien zijn ze tegenwoordig net zo degelijk als Duitse keukens”, zegt de binnenuitgever, die benadrukt dat Italiaanse producenten tegenwoordig rekening houden met de hoge eisen die in Nederland aan de keukens worden gesteld. „Dat is de standaard geworden. Als Nederlanders met kritiek komen, dan nemen de Italianen het hoog op.”

Daaraan hangt een prijskaartje. Daarom koos Van Vlijmen voor het relatief betaalbare merk Complex. Vanaf 8000 euro (exclusief montage) kan de klant bij hem terecht voor stijlen die uiteenlopen van modern design tot eigentijds klassiek. „Maar ik wil vooral mijn eigen ideeën kwijt.”

Maar waarom uitgerekend in Vinkel, een kleine gemeenschap midden tussen de weilanden. „Ik wil niet op een woonboulevard”, legt Van Vlijmen uit. „Hier kan ik nog alle kant uit. Bovendien ligt Vinkel strategisch tussen Den Bosch en Oss.”

### DE FEITEN

#### In de keukens

- Uit onderzoek van bewegings-therapeuten blijkt dat er dagelijks een kleine vierhonderd loop- en werkbewegingen in een doorsnee keuken plaatsvinden.
- Gemiddeld legt de keukengebruiker dagelijks zo'n 264 meter af in de keukens. In twintig jaar is dat een kleine 2000 kilometer, de afstand van Amsterdam naar Madrid.
- De keuken is verdeeld in grofweg vijf zones: voorraad (pasta, kruiden, gekoelde producten), opbergruimte (servies, pannen), de natte zone (spoelbak), het werkgedeelte (keukenblad voor het voorbereiden) en het kookgedeelte.
- De meest ideale indeling van een keuken is een u-vorm, dan hoef je zo min mogelijk te lopen. Zorg in elk geval dat spoelbak en kookbron op een lijn liggen. Een werkplaats is efficiënt als de dagelijkse dingen binnen handbereik liggen.
- Ideaal is als de dagelijkse spullen liggen van heuphoogte tot ooghoogte. Vermijd indien mogelijk onderkastjes en bovenste planken van bovenkastjes. Kasten onder het werkblad vormen sowieso een aanslag op het lichaam: je moet je in alle bochten wringen om van de onderste plank achterin iets te pakken te krijgen.
- Plaats zoveel mogelijk schuifladen, niet alleen voor het bestek, maar ook voor pannen en levensmiddelen. Ook een goede verlichting is van belang. Licht moet op het werkblad schijnen vanaf de voorzijde.



• Keuken Cuba die deels op pootjes en deels op plinten staat.



• Keuken Varadero, zwevende keuken van kunststof. De keukendeuren zijn rondom afgewerkt met aluminium.